



Nutrición y Dietética

Licenciatura en Nutrición y Dietética

Objetivo de la Carrera

Atender de modo integral el estado nutricional de la población y su incidencia en la salud humana.

Perfil del Profesional

Este profesional forma parte del equipo interdisciplinario del ámbito de la Salud, que aborda todas las áreas del conocimiento en que la alimentación y la nutrición se presenten como fundamentos para promover la salud, su recuperación y la prevención de enfermedades.

Estudia, analiza, interpreta y aplica la ciencia de la Nutrición a nivel individual y/o colectivo en todos los sectores de la población, en individuos sanos y enfermos.

Realiza investigación y genera propuestas innovadoras en el área de la nutrición y alimentación y tecnología de los alimentos, asegurando la calidad y sanidad de éstos.

Sus investigaciones están orientadas a solucionar problemas derivados de la nutrición y alimentación que afectan a la población, tales como:

- La desnutrición calórica-proteica en vistas a mejorar la sobre vida infantil.*
- La prevención de la muerte prematura producto de enfermedades crónicas relacionadas con la dieta como enfermedades coronarias,*

diabetes, obesidad, hipertensión y cáncer, así como la preservación de las funciones físicas y mentales óptimas a lo largo de la vida.

- *El aumento de la obesidad y enfermedades crónicas y degenerativas, lo que se ha traducido en demanda de nutricionista - dietistas, en los más variados ámbitos de la sociedad, a fin de prevenir o tratar estas patologías.*

Tareas o actividades específicas que se realizan en la profesión

*Lleva a cabo consultorías nutricional privada, detectando el origen del trastorno nutricional a partir del análisis de la ingesta, atendiendo indicadores *bioquímicos e *inmunológicos, como también a problemas de asimilación y posibles deficiencias orgánicas que puedan alterar el proceso digestivo; compara parámetros *antropométricos más usuales (peso, talla, perímetros, pliegues grasos, etc.) con los estándares apropiados y entregando aportes nutricionales adecuados a las características del individuo.*

*Elabora y ejecuta planes de alimentación *terapéuticos, previo diagnóstico y prescripción médica.*

Realiza planes de alimentación para individuos y colectividades sanas considerando sus aspectos biológicos, sociales, culturales y económicos como el diseño y planificación de menús en comedores colectivos tanto de centros docentes como en el medio laboral o en instituciones para personas mayores.

Planifica, organiza y dirige técnicas de alimentación (formas de alimentarse).

Elabora e interpreta encuestas Investigando preferencias, consumo y hábitos alimentarios para estudiar problemas nutricionales de poblaciones concretas.

*Realiza investigaciones *epidemiológicas sobre hábitos y consumo de alimentos.*

Realiza campañas de educación nutricional elaborando material educativo y de apoyo a las actividades preventivas y de promoción de la salud relacionada con la nutrición.

Cumple un papel de asesor informativo importante para el mundo desarrollado urbano en el aspecto nutricional, donde cada vez hay una mayor variedad de productos alimenticios al alcance del consumidor.

Participa en la formulación de políticas, planes y programas de nutrición y alimentación a nivel regional y nacional.

Campo Ocupacional

El Nutricionista - Dietista podrá desempeñarse en diferentes áreas:

Área Clínica: *Servicios de Alimentación en Hospitales, Clínicas. Centros de Salud, Centros de Estética y control sanitario nutricional, Centros de Rehabilitación. Consulta nutricional privada en Centros Médicos. Atención domiciliaria.*

Área de Salud Pública y Nutrición Comunitaria: *Centros municipalizados de salud, Organizaciones de beneficencia, Consultorios de Atención Primaria, Jardines Infantiles, Programas de alimentación del escolar, Programas de orientación nutricional al consumidor.*

Área de Gestión de Servicios de Alimentación: *Empresas prestadoras de servicios de alimentación, (en casinos, colegios, restaurantes, hogares de ancianos o niños, etc.) Ejercicio privado.*

Área de Ciencia y Tecnología de Alimentos: *Industria Alimentaria, Empresas Agrícolas, Laboratorios farmacéuticos, Sistemas de control de calidad alimenticia. Consultoría y marketing alimentario.*

Área de Actividad Física y Deporte: *Gimnasios, Asesoría a deportistas de alto rendimiento, Clubes deportivos.*

Área de Docencia, Investigación y Extensión: *Universidades, Centros de Formación Técnica, Instituciones de Educación e Investigación en Salud y Nutrición, Instituciones o Centros de Investigación.*

Duración aproximada de los años de estudio.

5 años

Principales asignaturas contempladas en el plan de estudios.

Asignaturas de formación Básica.

- *Matemáticas (1 semestre)*
- *Química General*
- *Química Orgánica*

Área profesional

- *Biología Celular*
- *Anatomía*
- *Ciencia de los Alimentos*
- *Histología*
- *Microbiología*
- *Parasitología*
- *Producción y Tecnología de Alimentos*
- *Técnica Dietética*
- *Fisiología*
- *Bioquímica*
- *Estadística Aplicada*
- *Higiene y Control de Alimentos*
- *Economía Alimentaria*
- *Nutrición*
- Dietética del Adulto*
- *Análisis Químico y Sensorial de Alimentos*
- *Desarrollo de la Comunidad*
- *Fisiopatología*
- *Epidemiología*
- *Pediatria*
- *Evaluación Nutricional*
- Dietética Pediátrica*
- *Informática Aplicada*
- *Psicología Educativa*
- *Planificación Alimentaria y Nutricional*
- *Salud Pública*

**Dietoterapia Pediátrica y de Adultos*

**Farmacología*

Educación Alimentaria

**Metodología de la Investigación*

Nutrición Comunitaria

Asignaturas Complementarias

Gestión de Servicios de Alimentación

Administración de Servicios de Alimentación

Especialidades

Nutrición y Seguridad Alimentaria,

Obesidad y Trastornos de la Conducta Alimentaria,

Nutrición Pediátrica,

Nutrición Deportiva,

Trastornos de la Conducta Alimentaria, Anorexia y la Bulimia,
entre otras.

Exigencias Curriculares

Niveles de Habilidad e Interés: 0, 1, 2, 3, 4

A continuación se ejemplifican estos niveles en una asignatura cualquiera.

0 *Nada de la asignatura. Esta asignatura siempre ha sido un gran problema para mí.*

1 *Algo de esta asignatura. Si es poca y directamente aplicada a la especialidad, no tendría problemas.*

2 *Estudiándola son superables sus problemas de operatoria o comprensión y aplicación.*

3 *Sin problemas de operatoria o comprensión y de aplicación, gusto por su aplicación pero no para entrar en un análisis e investigación profunda de ella misma.*

4 *Habilidad de operatoria o comprensión y de aplicación, análisis profundo de ella misma y de su investigación.*

En Nutrición y Dietética:

Nivel de Exigencia Matemática: 1

Nivel de Exigencia en Biología Médica: 3

Nivel de Exigencia en Química Orgánica y Bioquímica: 2

Vocación, Habilidades e Intereses necesarios en el postulante a esta carrera.

Intereses.

Valoración por las Ciencias.

Espíritu científico.

Interés y curiosidad por la biología, especialmente la microbiología y por sistemas orgánicos.

Curiosidad por la química orgánica.

Especial valoración por la alimentación.

Curiosidad por los componentes de los alimentos y sus beneficios para la salud.

Atención e interés por la forma de preparar los alimentos.

Interés y motivación por recomendar a la gente cómo llevar una vida más sana y prevenir enfermedades.

Motivación por el servicio a las personas en contacto directo con ellas.

Habilidades.

Habilidad y percepción en el área biológica y la química orgánica

Capacidad analítica

Vocación.

Vocación de Servicio motivado por preservar la salud de las personas llevando una vida sana.

O cualquier sueño o anhelo específico que se sienta involucrado u orientado hacia esta dirección.

Personalidad del postulante.

Observador de las costumbres y formas de pensar de las personas.

Facilidad para relacionarse con las personas, que faciliten el trabajo en equipo.

Ámbito de trabajo

Urbano. En sector hospitalario, industrial, laboratorios e instituciones en general.

Carreras afines y relacionadas

Enfermería, Tecnología en Alimentos.

****Glosario de Términos***

****Análisis Químico y Sensorial de Alimentos:*** Comportamiento químico de los componentes de los alimentos durante su almacenamiento, procesado, cocinado y conservación, y su posible alteración nutricional.

****Anatomía:*** estudio de la estructura del cuerpo y la relación con su función

****Biología Celular:*** componentes de la célula, su organización interna y función.

****Bioquímica:*** estudia las reacciones químicas que se producen en el interior de las células, los aspectos funcionales del organismo como la forma y manera en que los alimentos y otras materias se utilizan en el cuerpo.

****Ciencia de los Alimentos:*** composición química de los alimentos, contenido de nutrientes y nivel energético. Rol en la función orgánica y la salud.

****Desarrollo de la Comunidad:*** Participación de la comunidad en los programas de salud pública en la promoción de la salud.

****Dietoterapia Pediátrica y de Adultos:*** Normativas, procedimientos y técnicas en el funcionamiento de un servicio clínico de alimentación colectiva en niños y adultos.

****Economía Alimentaria:*** componentes del mercado y las variables que en él influyen. Comportamiento del consumidor y hábitos alimenticios.

****Epidemiología:*** Biología de parásitos causantes de enfermedad en el país. Hipótesis de diagnósticos basados en antecedentes clínicos-epidemiológicos.

***Evaluación Nutricional:** Desarrollo de técnicas de evaluación del estado nutricional y la importancia de éste en la vida del paciente.

***Farmacología:** Acción de las sustancias químicas en el organismo utilizadas en el tratamiento, cura, prevención o diagnóstico de una enfermedad.

***Fisiología:** Funcionamiento de los seres vivos desde el nivel celular y molecular hasta el organismo. Mecanismos de regulación del organismo para adaptarse a perturbaciones internas.

***Fisiopatología:** Alteraciones de las funciones normales del organismo. Trastornos más frecuentes.

***Higiene y Control de Alimentos:** Higiene y seguridad en la producción, elaboración y distribución de los alimentos, y medidas de prevención de riesgos.

***Histología:** estudio de la estructura microscópica de los tejidos orgánicos.

***Informática Aplicada:** Aplicación de herramientas informáticas en la planificación de procesos del adecuado manejo de la alimentación y la nutrición humana.

***Matemática:** funciones, números reales y métodos básicos de cálculo diferencial.
Metodología de la Investigación: método científico, formulación de preguntas y respuestas coherentes en el conocimiento psicológico del paciente.

***Microbiología:** Aspectos epidemiológicos y de control de infecciones parasitarias, bacterias y virus.

***Nutrición:** Influencia de la Nutrición en la salud y la calidad de vida. Prevención de factores de riesgo por medio de estilos de vida saludable y adecuados hábitos de alimentación.

***Pediatria:** estudio de las enfermedades de los niños y su relación con la alimentación y nutrición.

***Planificación Alimentaria y Nutricional:** Planificación estratégica y gestión aplicada a la problemática alimentario-nutricional.

***Producción y Tecnología de Alimentos:** Principales procesos tecnológicos involucrados en la elaboración de alimentos, sus características, sus ventajas y desventajas, sus efectos nutricionales, y controles de calidad alimentarias.

***Psicología Educacional:** desarrollo de habilidades de comunicación efectiva y técnicas de modificación conductual en el comportamiento alimenticio.

***Química General:** Naturaleza física y química de la materia, como su estructura electrónica, enlace químico, soluciones, equilibrio químico, entre otros.

***Química Orgánica:** Estudia los compuestos orgánicos y su capacidad de reacción química en presencia de otras sustancias.

***Salud Pública:** proceso de salud-enfermedad y la atención de la salud en el país.

***Técnicas Dietéticas:** Adquisición de alimentos, etiquetado publicitario y nutricional, tiempo de conservación, método de conservación, etc.

Más carreras en:

<http://www.mi-carrera.com/CarrerasProfesionales.html>



Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons .
"Perfiles Profesionales" – Orientación Vocacional, Vocación vs. Carrera
<http://www.mi-carrera.com>
Email: patricia.micarrera@gmail.com
Chile